取扱説明書 保証書付(裏表紙)

ミキサー
品番 SM-DM50

一般家庭用
(業務用としては使わないでください)

このたびは、ミキサーをお買い上げいただき、ありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。とくに**「安全上のご注意」**は必ずお読みください。
お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。

もくじ

この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

取扱説明書・保証書には商品の色記号の表示を省略しています。
包装箱に表示している品番の(　　)内の記号が色記号です。

上手に使って上手に節電

安全上のご注意

- ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」、「注意」に区分しています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠注意	人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

⚠警告

改造はしない。修理技術者以外の人は分解したり修理をしない。
火災・感電・ケガの原因になります。
修理はお買い上げの販売店またはお近くの「お客さまご相談窓口」（別紙）にご相談ください。

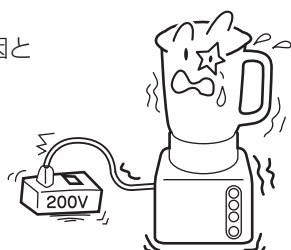
水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・ケガをするおそれがあります。

カッターや、回転部を露出したままで運転しない。
ケガをするおそれがあります。

コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因になります。

コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしない。また、重い物を載せたり、挟み込んだりしない。
コードが破損し、火災・感電の原因となります。

交流100Vのコンセント以外では使用しない。
火災・感電の原因となります。

運転中に、ふたを開けたり容器の中へ指、スプーン、はし等調理材料以外を入れない。
ケガをするおそれがあります。

絵表示の例

	△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。
	⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

• お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

⚠注意

強制 **電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。また、電源プラグのほこりなどは定期的にとる。** 感電やショートして発火することがあります。	強制 **スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする。** ケガの原因となります。
禁止 **運転中に移動させない。** ケガの原因となります。	禁止 **不安定なところでは使用しない。** ケガの原因となります。
禁止 **（40℃）以上の熱い材料は容器に入れない。** ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるケガの原因となります。	禁止 **運転中に容器、ふたの取り付け、取り外しは行なわない。** ケガの原因となります。
プラグを抜く **使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。** ケガややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。	プラグを抜く **部品の取り付け、取り外し、及びお手入れするときは、スイッチを切り電源プラグを抜く。** ケガをするおそれがあります。
ケガに注意 **カッターは鋭利なので直接手を触れない。** ケガの原因となります。	禁止 **安全スイッチを細い棒などで押さない。** 安全スイッチを押したまま本体スイッチを押すと、回転部が回転し、ケガをするおそれがあります。

各部のなまえ

ミキサー

ふた

パッキン
（ふた用）

ボトル部
- ボトル
- 目盛り
（液体を加えて700ml以下でご使用下さい。）
  - 約700ml
  - 約550ml
  - 約400ml
  - 約250ml
- パッキン
- カッター
（手を切らないようにご注意ください。）
- カッターベース
- ボトル台
（ミキサー専用）

▮印
（スタンド部の▮印に合わせます。）

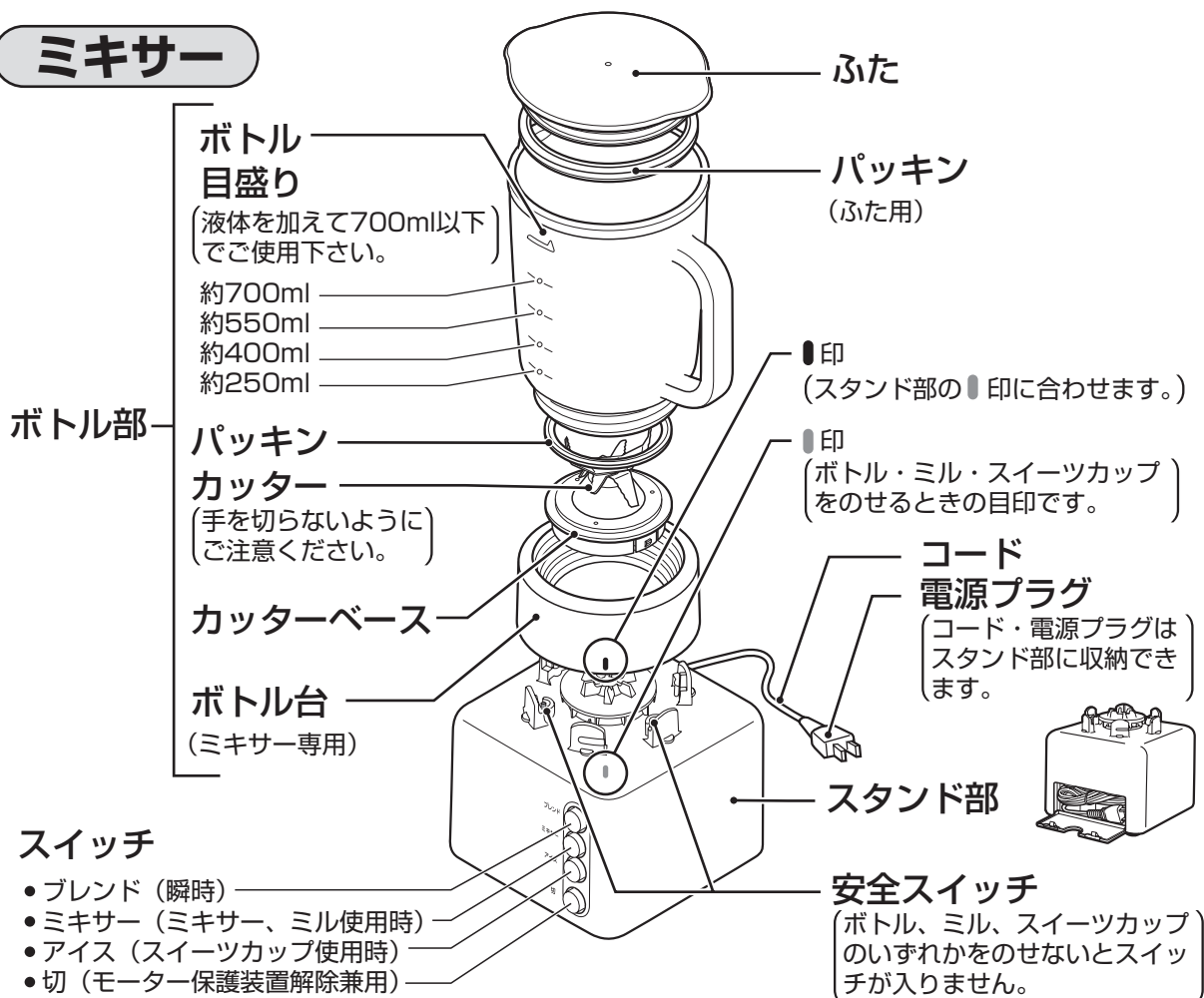
▮印
（ボトル・ミル・スイーツカップをのせるときの目印です。）

コード

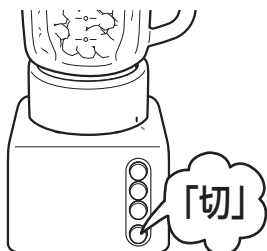
電源プラグ
（コード・電源プラグはスタンド部に収納できます。）

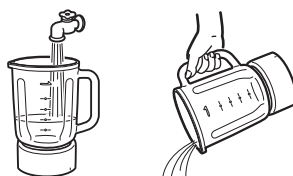
スタンド部

スイッチ
- ブレンド（瞬時）
- ミキサー（ミキサー、ミル使用時）
- アイス（スイーツカップ使用時）
- 切（モーター保護装置解除兼用）

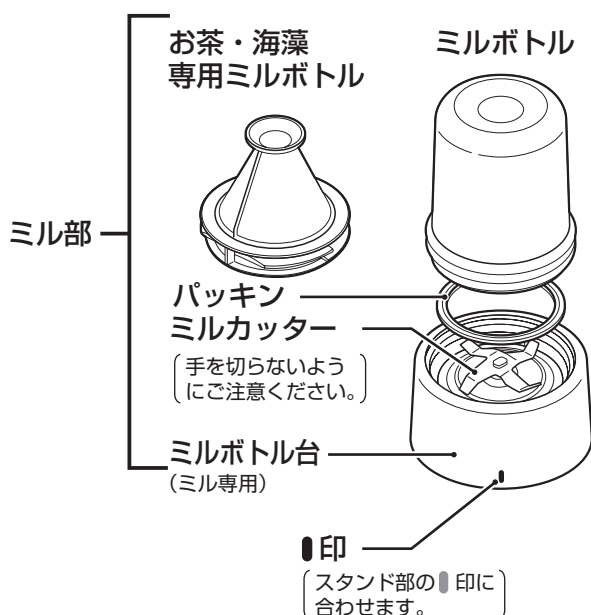
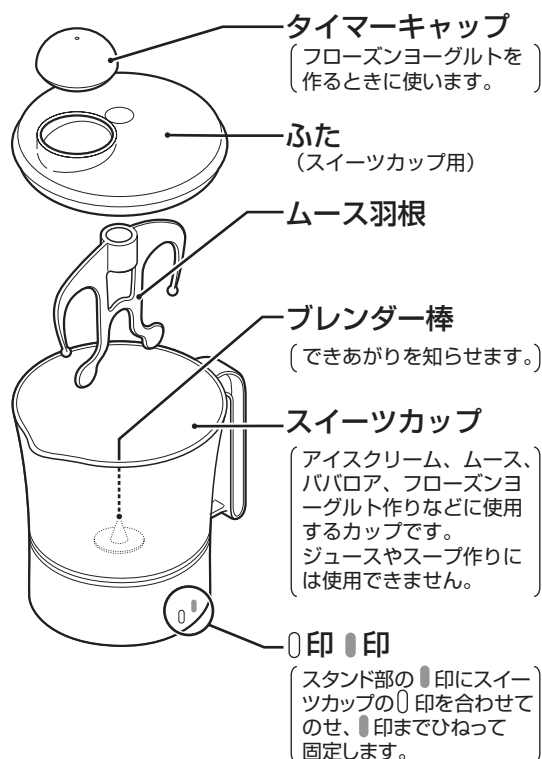
安全スイッチ
（ボトル、ミル、スイーツカップのいずれかをのせないとスイッチが入りません。）

使用中に運転が停止したときは

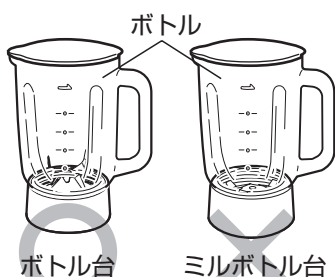
- ボトル内の材料が多いか、調理できない材料(P5、P19)が入っていると、モーターを保護するために保護装置がはたらき、運転を停止させます。そのときは、次の手順でやりなおしてください。

1 「切」スイッチを押し、電源プラグをコンセントから抜きます。

2 ボトル部(またはミル部、スイーツカップ部)をはずし、材料を半分に減らします。

- かき氷は、いったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流して取り除く。

3 ボトル部(またはミル部、スイーツカップ部)を取り付け、再び運転します。

※ブレンドで停止した場合も必ず「切」スイッチを押してください。
（「切」スイッチがモーター保護装置解除を兼ねています。）
※材料を減らしても運転がたびたび止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

ミ　ル

スイーツカップ

お願い

- ボトルは必ず専用のボトル台に取り付けてご使用ください。

- お茶・海藻専用ミルボトル、ミルボトルは必ず専用のミルボトル台に取り付けてご使用ください。

- 火気の近くで使用しないでください。変形の原因になります。

- 空運転はしないでください。故障の原因になります。

- ボトルは落としたり、硬いものに強く当てないでください。傷がつくと割れやすくなります。

- ミルでひき肉、つみれ、みじん切り、スライス、おろしなどは、できませんので調理しないでください。

ミキサーの使いかた

分解

ご使用前にスタンド部以外の部品をお手入れ(P24)の要領で洗ってください。

1 ボトル台を押さえ、ボトルを矢印の方向に回す。

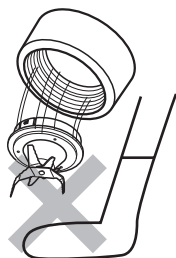
ボトル台

2 ボトル台からカッターベースをはずす。

- 必ず手袋などを着用のうえ、手を切らないように注意し、ボトル台の裏からカッターベースを押してはずしてください。

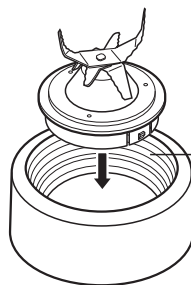
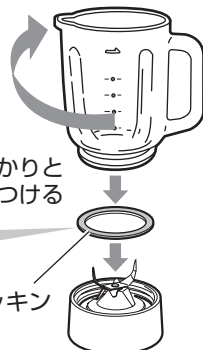
⚠注意

★カッターベースが足元に落ちると危険ですので、取りはずしは流し台などで行なってください。

組立て

部品を洗った後、もとどおりに組立てます。

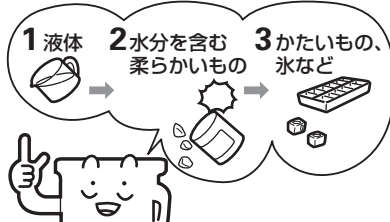
ミキサー使用時

1 ボトル台にカッターベースを取り付ける。

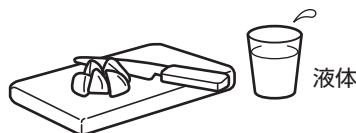
- 必ず手袋などを着用のうえ、カッターベースを持ってください。
- カチッと固定されるまで押し込んでください。
（ボトルの取り付けが不完全となり、水もれの原因となります。）

2 ボトル台を押さえ、ボトルを矢印の方向に回す。

調理できない材料

- 肉・魚類
- ねばり気の強い材料
（とろろいもなど）
- かたい材料･乾物類
（かつおぶし、乾燥した朝鮮にんじん、冷凍食品など）

使いかたのコツ

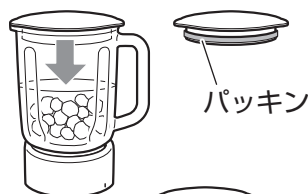
材料を入れる順序は･･･

使いかた

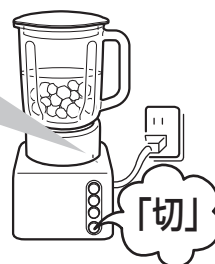
1 材料を準備する。

- 皮やしんを取り、2〜3cm角に切ります。
- にんじんなどの固い材料は1cm角に切ります。
- 材料が熱い場合は、39℃以下にさまします。

⚠注意	**40℃以上の熱い材料は容器に入れないでください。** ● ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるケガの原因となります。

2 液体・材料を入れ、ふたをする。

- 材料は一度にできる最大量以下で！（液体を加えて700ml以下）
- 氷を加えるときは、2.5cm角以下のものを他の材料のあとに入れます。
- ふたには、必ずパッキンを取り付けてください。

パッキン

3 ボトル部をスタンド部にのせる。

- スタンド部の ▮ 印にボトル部の ▮ 印を合わせてのせます。
- スイッチが切れていることを確認してから電源プラグをコンセントに差し込みます。

4 ふたを押さえ、「ミキサー」スイッチを押して運転する。

- 「アイス」スイッチで運転するとうまく仕上がりません。
- 異常音や振動が大きいときは、すぐに「切」スイッチを押して運転を止め、材料を減らしてください。

> 連続運転は4分以内にし、くり返し使用する場合は、2分以上止めてからご使用ください。
> かき氷を連続して作るときは60秒以内にし、2分以上止めてからご使用ください。
> また、そのつどカッター周囲の氷を水で洗い流し、水分をふき取ってください。（氷や水分が残っていると、うまくできません。）

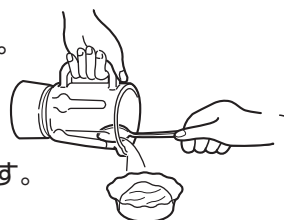
「ミキサー」

5 「切」スイッチを押して運転を止め、取り出す。

- 調理物が取り出しにくいときは、へら、スプーンなどをご使用ください。
- 運転後は電源プラグを抜いてください。

●かき氷
へら、スプーン等でボトル周囲の氷を落としてから、器に移す。

●その他、とろ味のあるもの
へら、スプーン等でかき出す。

ブレンドスイッチについて

★ブレンドスイッチは押している間だけ運転し、はなすと停止します。
★作ったジュースが分離したときなど短時間の運転にご利用ください。

ミキサーを使ったメニュー（ドリンクメニュー）

ミックスジュース

材　料　(2～3人分)

バナナ	50g(中½本)
みかん(缶詰)	50g
りんご	50g(中¼個)
牛乳	130ml
角氷	3個(45g)

つくりかた

①バナナは皮をむき、約2cmに切り、りんごは皮としんを取り除き、2cm角に切ります。

②全材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押し、約1分運転します。

ベジタブルジュース

材　料　(2～3人分)

キャベツ・セロリ	各10g
にんじん・トマト	各20g
りんご	50g(中¼個)
牛乳	200ml
はちみつ	大さじ1
角氷	3個(45g)

つくりかた

①キャベツ・トマト・りんごは2～3cm角に切り（りんごは皮としんを取り除く）、にんじんとセロリは約1cm角に切ります。

②全材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押し、約2分運転します。

バニラシェイク

材　料　(2～3人分)

Ⓐ	牛乳	150ml
	卵	1個
	砂糖	大さじ1
アイスクリーム		150g(少し柔らかくしておく)
角氷		5個(75g)

つくりかた

①ボトルにⒶを入れ、次にアイスクリームと角氷を入れます。

②「ミキサー」スイッチを押し、40～50秒運転します。

バナナシェイク

材　料　(2～3人分)

Ⓐ	牛乳	150ml
	卵	1個
	砂糖	大さじ1
	バナナ	70g(約2cmに切る)
アイスクリーム		100g(少し柔らかくしておく)
角氷		3個(45g)

つくりかた

①ボトルにⒶを入れ、次にアイスクリームと角氷を入れます。

②「ミキサー」スイッチを押し、40～50秒運転します。

ストロベリースムージー

材　料　(2～3人分)

いちご	150g
牛乳	200ml
はちみつ	大さじ1
角氷	3個(45g)

つくりかた

①いちごはへたを取って約2cmに切り、凍らせます。

②全材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押し、約1分運転します。

パイナップルフローズン

材　料　(2～3人分)

パイナップル(缶詰)	150g
シロップ(缶詰)	100ml
角氷	8個(120g)

つくりかた

①パイナップルの缶詰は冷蔵室でよく冷やしておきます。

②パイナップルを4つ切りにします。

③全材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押し、30～60秒(氷の粉砕音がなくなるまで)運転します。

アップルスムージー

材　料　(2～3人分)

りんご	150g(中¾個)
牛乳	200ml
はちみつ	大さじ1
角氷	3個(45g)

つくりかた

①りんごは皮としんを取り除き、2cm角に切り凍らせます。

②全材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押し、約1分運転します。

アップルフローズン

材　料　(2～3人分)

アップルジュース	180ml
ガムシロップ	大さじ1
角氷	8個(120g)

つくりかた

①全材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押し、30～60秒(氷の粉砕音がなくなるまで)運転します。

シェイク・スムージー・フローズンをつくるときの注意

- 材料・器(グラスなど)は、あらかじめ、冷蔵室(約5℃)で冷やしておいてください。
- 氷は2.5cm以下のものをご使用ください。
- ふたを押さえてスイッチを入れてください。
- 材料を入れる順序は…

- カッターが空回り(材料の動きが止まり、カッターだけが回っている状態)したときは、「切」スイッチを押して運転を止め、ボトル部をスタンド部からはずし、へら、スプーンなどで混ぜてから再び運転してください。

ミキサーを使ったメニュー（グラスデザートメニュー）

梅酒シャーベット

材　料　（2～3人分）

梅酒 ……………… 50ml
梅酒の実(種を取り除いたもの) ……… 1個
水 ……………… 150ml
砂糖 ……………… 50g
レモン汁 ……… 大さじ1(15ml)
Ⓐ［水 ……………… 150ml

つくりかた

①Ⓐを除く材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押し、約60秒運転します。
②プラスチック容器に移し、冷凍室で約24時間凍らせます。
③②を電子レンジ（500W）で約30秒加熱し、2～3cm角に切ります。
④③とⒶを再びボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押し、約10秒運転します。
⑤再びプラスチック容器に移し、冷凍室で約6時間凍らせます。
※凍らせすぎて固くなった場合は、電子レンジ（500W）で約15秒加熱すると柔らかくなります。

かき氷

材　料　（1～2人分）

角氷 ……… 2.5cm角以下のもの15個
(最大量:225g)

つくりかた

①ボトルに角氷を入れ、ふたを押さえて「ミキサー」スイッチを押し、約10秒（氷の粉砕音がなくなるまで）運転します。

お願い

- 製氷皿や家庭用冷蔵庫の自動製氷機で作った氷をご使用ください。（市販の氷は大きく固いため、カッター折れの原因になります。）
- カッターが空回り（氷の動きが止まりカッターだけが回っている状態）したときは、「切」スイッチを押して運転を止め、ボトル部をスタンド部からはずし、氷を減らしてください。
- よく凍った氷をご使用ください。溶けかけた（表面に水の浮いた）氷を使用するとかき氷がうまくできません。

バニラジェラート

材　料　（2～3人分）

牛乳 ……………… 250ml
砂糖 ……………… 70g
バニラエッセンス ……… 少々
角氷 ……………… 3個(45g)
Ⓐ［牛乳 ……………… 100ml

つくりかた

①Ⓐを除く材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押し、約30秒運転します。
②プラスチック容器に移し、冷凍室で約24時間凍らせます。
③②を電子レンジ（500W）で約30秒加熱し、2～3cm角に切ります。
④③とⒶを再びボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押し、約10秒運転します。
⑤再びプラスチック容器に移し、冷凍室で約6時間凍らせます。
※凍らせすぎて固くなった場合は、電子レンジ（500W）で約15秒加熱すると柔らかくなります。

ミキサーを使ったメニュー（スープメニュー）

コーンクリームスープ

材　料　（約500ml）

スイートコーン(缶詰・ホールスタイル)……150g
ぬるま湯(39℃以下)……200ml
固形スープ……½個
牛乳……200ml
生クリーム……50ml
バター・塩・こしょう……少々
クルトン……適宜

つくりかた

①ボトルにスイートコーン・ぬるま湯・固形スープを入れ、「ミキサー」スイッチを押し、約3分運転します。
②鍋に①を移し、中火でかき混ぜながら約5分煮たのち、牛乳・塩・こしょうを加え、弱火でさらに約5分煮ます。
③生クリーム・バターを加え、火を止めます。
④器に注いでクルトンを浮かせます。

パンプキンスープ

材　料　（1〜2人分）

かぼちゃ……100g
スープ(固形スープを湯で溶いたもの)……75ml
牛乳……75ml
生クリーム……大さじ2(30ml)
塩・こしょう……少々
クルトン……適宜

つくりかた

①かぼちゃは皮と種を取り除き、約2cm角に切り柔らかくゆでます。
②ボトルに①のかぼちゃとスープ・牛乳を入れ、「ミキサー」スイッチを押し、約1分運転します。
③鍋に②を移してひと煮し、生クリームを加えて火を止め、塩・こしょうで味をととのえます。
④器に注いでクルトンを浮かせます。

ビシソワーズ

材　料　（1〜2人分）

じゃがいも……60g
玉ねぎ……15g
バター……大さじ1
スープ(固形スープを湯で溶いたもの)……300ml
牛乳……75ml
生クリーム……大さじ2(30ml)
塩・こしょう……少々
パセリ(みじん切り)……適宜

つくりかた

①じゃがいもは皮をむいて約2cm角に切り、玉ねぎは薄切りにします。
②鍋にバターを溶かし、玉ねぎを透き通るまで炒め、さらにじゃがいもを加えて炒め、スープを入れてじゃがいもが柔らかくなるまで煮ます。
③火からおろして39℃以下に冷ました後、②をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押し、約1分運転します。
④鍋に③を移し牛乳を加えてひと煮し、生クリームを加えて火を止め、塩・こしょうで味をととのえます。
⑤器に注いでラップでおおい、冷蔵室で冷やしてパセリのみじん切りを浮かせます。
※温かいままでもおいしく召し上がれます。

スイーツカップを使ったメニュー（アイスクリーム）

ご使用前に部品をお手入れ(P24)の要領で洗ってください。
部品を洗った後、もとどおりに組立てます。

1 材料を準備する。

- 配合はP12のメニュー集をご覧ください。

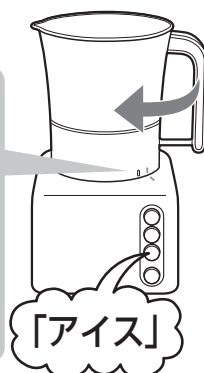
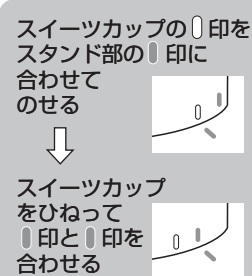
2 スイーツカップに材料を入れる。

- ナッツ類などの固形物はこの時点では入れないでください。

3 スイーツカップをスタンド部にのせて固定し、「アイス」スイッチを押して運転する。

- スタンド部の▮印とスイーツカップの▮印を合わせて固定します。
- 「ミキサー」スイッチで運転すると、うまく仕上がりません。

スイーツカップの▯印をスタンド部の▮印に合わせてのせる
⇩
スイーツカップをひねって▮印と▮印を合わせる

「アイス」

4 生地の状態を確認し、「切」スイッチを押して運転を止める。

- 「切」スイッチを押すタイミングはアイスクリームの種類により違います。

固形物（ナッツ類・あずき・ラムレーズン・バニラビーンズなど）を
■ 混入しないアイスクリーム …… ②で「切」スイッチ
■ 混入するアイスクリーム………… ③で「切」スイッチ
（運転時間は気温・材料によって異なりますが、1～4分程度かかります。）

①運転直後

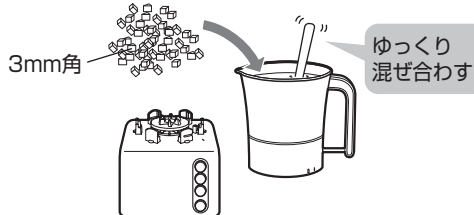
②ブレンダー棒がかくれる

固形物を混入しない場合
→ここで「切」スイッチ

③生地の動き（流れ）がほぼ止まる

固形物を混入する場合
→ここで「切」スイッチ

■固形物を混入する場合

3mm角くらいに切った固形物を入れ、スプーンなどでゆっくり混ぜ合わせる。

ブレンダー棒がかくれないときは…

- 材料によってはブレンダー棒がかくれる前に空回り（材料の動きが止まりブレンダー棒だけが回っている状態）することがあります。この場合、アイスクリーム生地はできあがっていますので、すぐに「切」スイッチを押してください。
- 材料配合や生クリームの種類（動物性生クリームはできあがりが早く、植物性生クリームは時間がかかります。）・鮮度・温度によっては、「ブレンダー棒」がかくれないことがあります。このようなときは約4分で「切」スイッチを押してください。

5 アイスクリーム生地を容器に移し、冷凍庫で約4時間凍らせる。

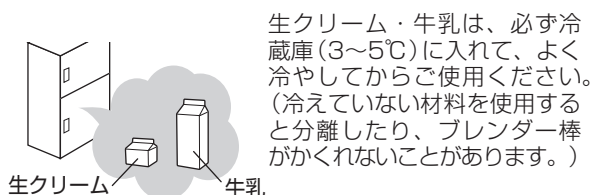
- スイーツカップは冷凍庫に入れないでください。
  ※凍らせすぎて固くなった場合は、電子レンジ(500W)で約15秒加熱すると柔らかくなります。

アイスクリームを上手に作るコツ

- 生クリームは家庭用として市販されているホイップ用の200ml入りパックを必ずご使用ください。

- アイスクリームは生ものです。
  新鮮な材料を使用すると共に、清潔にしてお作りください。

- 卵白は入れないでください。
  卵白が泡立ち、早く「ブレンダー棒」がかくれるばかりでなく、なめらかに仕上がりません。

- 材料はよく冷やして…

生クリーム・牛乳は、必ず冷蔵庫(3~5℃)に入れて、よく冷やしてからご使用ください。(冷えていない材料を使用すると分離したり、ブレンダー棒がかくれないことがあります。)

- 一度に作る量は下記のメニュー集を参照ください。½量や倍量では作れません。
  オリジナルのアイスクリームをお作りになるときは次の配合を基本としてください。

★粉末(インスタントコーヒー等)を混入するとき

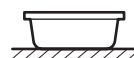
生クリーム……200ml　砂糖……大さじ3~4
卵黄………………1個分　混入粉末……大さじ1
牛乳… 大さじ4(60ml)

★固形物や果物を混入するとき

- みじん切りにしたものを大さじ3~4
- 水気の多いものを入れるときは牛乳を大さじ3(45ml)にします。

- 冷凍室(フリーザー)は…

事前に強冷に

直接床面に置く

アイスクリームは早く冷凍した方がおいしくできます。

◎アイスクリームメニュー集

配合 / メニュー	生クリーム	牛乳	卵黄	砂糖	混入物(★印のものはスイッチを切った後に混ぜる)
バニラ	200ml	大さじ4(60ml)	1個分	大さじ4	ー
チョコレート	200ml	大さじ4(60ml)	1個分	大さじ4	チョコレートシロップ　大さじ2
抹茶	200ml	大さじ4(60ml)	1個分	大さじ4	抹茶　大さじ1
小倉	200ml	大さじ4(60ml)	1個分	大さじ4	ゆであずき(缶詰)　大さじ4★
アーモンド	200ml	大さじ4(60ml)	1個分	大さじ4	アーモンド(みじん切り)　大さじ3★ バニラエッセンス　4~5滴
ヨーグルト	200ml	大さじ4(60ml)	1個分	大さじ4	ヨーグルト　大さじ2
ラムレーズン	200ml	大さじ4(60ml)	1個分	大さじ4	ラムエッセンス　4~5滴 ラムレーズン　大さじ3★
ストロベリー	200ml	大さじ4(60ml)	1個分	大さじ3	ストロベリーエッセンス　4~5滴 いちご(つぶしてピューレ状にしたもの)　5~6粒★
バナナ	200ml	大さじ2(30ml)	1個分	大さじ3	バナナ(つぶしてピューレ状にしたもの)　大さじ4★
リッチミルクバニラ	200ml	ー	ー	大さじ4	エバミルク　大さじ4 バニラビーンズ　½本★

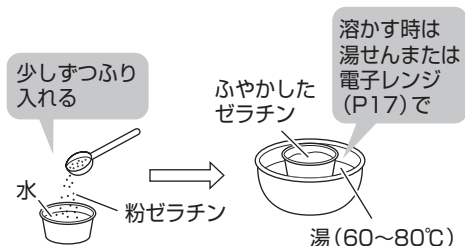
スイーツカップを使ったメニュー（ムース）

ご使用前に部品をお手入れ(P24)の要領で洗ってください。
部品を洗った後、もとどおりに組立てます。

1 材料を準備する。

● 配合はP14のメニュー集をご覧ください。

2 下ごしらえをする。

①粉ゼラチンを水にふり入れ、約3～5分おいてふやかし、湯せんまたは電子レンジ（P17）で透明の液状になるまで溶かす。

②その他の材料の下ごしらえをする。

【果物や缶詰など】
ミルにかけピューレ状にする（90ml）

【オレンジやレモンなどのかんきつ類】
ジューサーやレモン絞り器で絞る
（オレンジ：90ml　レモン：60ml）

【市販のジュース】
果汁100%のものをそのまま使う（90ml）

【固形のチョコレート】
温めた牛乳で溶かした後、室温でさます
（牛乳：120ml　チョコレート：80g）

③①と②を混ぜ合わせる。

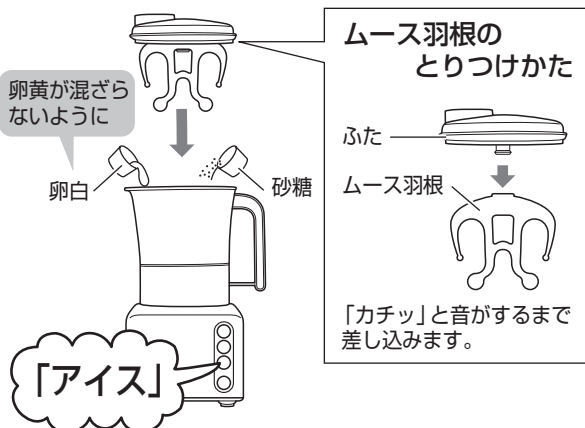
ゼラチン溶液

● 冷たいものに濃いゼラチン溶液を加えると、寒い日などたちまち固まることがありますので、ゼラチン溶液が温かいうちに混ぜ合わせます。
● 混ぜ合わせたものは20℃以下になると固まります。固まってしまった場合はもう一度湯せんで溶かしてください。

3 スイーツカップに卵白と砂糖を入れ、スタンド部にのせる

● スイーツカップはスタンド部に固定してください。（固定のしかたは、P11の手順3参照）

4 卵白の泡立てをする。

● ムース羽根の付いたふたをし、「アイス」スイッチを押し、運転します。（このときタイマーキャップはいりません。）
● ムース羽根の回転が止まったら泡立て完了です。（約1～2分）
● 卵白の量・鮮度・温度などによって、泡立て具合や泡立て時間が異なります。ムース羽根が止まらない場合でも2分経ったら手順5へ進んでください。

5 卵白の泡立てが終わると、「切」スイッチを押さずに注ぎ口から2-③（ゼラチン溶液と下ごしらえしたものを混ぜ合わせた溶液）を入れる。

● 再びムース羽根が回り始めますので、約10秒かくはんします。
ムース羽根が回らないときはいったん「切」スイッチを押して運転を止め、スプーンなどで軽くかき混ぜて再び「アイス」スイッチを押して運転します。

6 「切」スイッチを押さずに注ぎ口から生クリームを入れ、入れ終わってから1～2秒で「切」スイッチを押し、運転を止める。

- 生クリームを入れた後、運転し続けることはやめてください。

7 ムースの生地を容器に移し、冷蔵庫で約1時間冷やす。

- スイーツカップは冷蔵庫に入れないでください。

◎ムースメニュー集

ヨーグルト	バナナ	ピーチ
卵白……3個分 砂糖……大さじ2 粉ゼラチン……1袋（5g） 水……大さじ2（30ml） ヨーグルト（プレーン）……90ml 生クリーム……60ml ◎ヨーグルトはそのまま使います。	卵白……3個分 砂糖……大さじ2 粉ゼラチン……1袋（5g） 水……大さじ2（30ml） バナナ……100g（約中1本） 牛乳……大さじ2（30ml） 生クリーム……60ml ◎バナナは牛乳を加え、ミルでピューレ状にします。	卵白……3個分 砂糖……大さじ2 粉ゼラチン……1袋（5g） 水……大さじ2（30ml） 桃（缶詰）……120g 生クリーム……60ml ◎桃はミルでピューレ状にします。
チョコレート	**メロン**	**ストロベリー**
卵白……3個分 砂糖……大さじ2 粉ゼラチン……1袋（5g） 水……大さじ2（30ml） チョコレート……80g 牛乳……120ml 生クリーム……60ml ◎チョコレートは温めた牛乳で溶かした後、室温でさまします。電子レンジを使うと便利です。（P17）	卵白……3個分 砂糖……大さじ2 粉ゼラチン……1袋（5g） 水……大さじ2（30ml） メロン……約100g 生クリーム……60ml ◎メロンはミルでピューレ状にします。	卵白……3個分 砂糖……大さじ2 粉ゼラチン……1袋（5g） 水……大さじ2（30ml） いちご……約100g 生クリーム……60ml ◎いちごはミルでピューレ状にします。

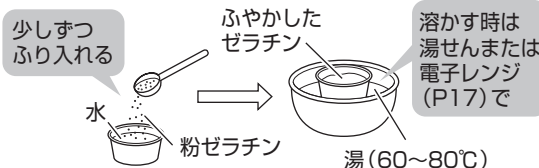
スイーツカップを使ったメニュー（ババロア）

ご使用前に部品をお手入れ(P24)の要領で洗ってください。
部品を洗った後、もとどおりに組立てます。

1 材料を準備する。

● 配合は下記のメニュー集をご覧ください。

2 下ごしらえをする。

①粉ゼラチンを水にふり入れ、約3～5分おいてふやかし、湯せんまたは電子レンジ（P17）で透明の液状になるまで溶かします。

②材料Ⓐをスイーツカップに入れ、ムース羽根の付いたふたをします。（材料Ⓐはメニュー集の記載順に入れます。）

3 スイーツカップをスタンド部にのせる

● スイーツカップはスタンド部に固定してください。（固定のしかたは、P11の手順3参照）

4 「アイス」スイッチを押し、運転しながら2-①を注ぎ口から入れる。

● 30秒かくはんしたら、「切」スイッチを押して運転を止めてください。

5 ババロアの生地を容器に移し、冷蔵庫で約1時間冷やす。

● スイーツカップは冷蔵庫に入れないでください。

◎ババロアメニュー集

ストロベリー	チョコレート	バナナ
Ⓐ いちご……100g 牛乳……100ml 生クリーム……100ml 卵黄……1個分 砂糖……大さじ3 粉ゼラチン……1袋（5g） 水……大さじ2（30ml） ◎いちごは牛乳を加え、ミキサーでピューレ状にします。	Ⓐ チョコレート……100g 牛乳……200ml 生クリーム……100ml 卵黄……1個分 砂糖……大さじ2 粉ゼラチン……1袋（5g） 水……大さじ2（30ml） ◎チョコレートは温めた牛乳で溶かして、さまします。電子レンジを使うと便利です。（P17）	Ⓐ バナナ……100g 牛乳……150ml 生クリーム……100ml 卵黄……1個分 砂糖……大さじ3 粉ゼラチン……1袋（5g） 水……大さじ2（30ml） ◎バナナは牛乳を加え、ミキサーでピューレ状にします。

ムース・ババロアを上手に作るコツ

● 果物の中にはゼラチンを溶かす酵素を持つものがあります。

パイナップル・キウイ・パパイヤ・いちじくなどの果物を生のまま加えるとゼラチンは固まりません。これらの果物はシロップでさっと煮てください。缶詰は加熱処理してあるので固まります。

● 卵・生クリームはよく冷えたものをお使いください。

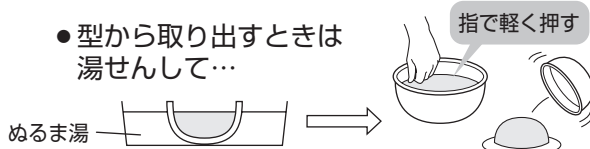
卵・生クリームは、冷蔵庫（3～5℃）に入れてよく冷やしたものを使います。（冷えていない材料を使用するとゼラチン溶液が沈み、分離することがあります。）

● 食べごろは固まった直後です。

冷蔵庫で冷やし固める時間は約1時間。ゼラチンは時間をおけば置くほど堅く固まる性質があります。固まった直後に食べるのが良いでしょう。また、生ものですから一日以内にお召し上がりください。

● 生地を流し入れる型や、盛りつけ用の器・皿は水でぬらしておくと便利。

固まったムースが取り出しやすくなります。また、ムースが器にはりつきにくくなります。

● 型から取り出すときは湯せんして…

スイーツカップを使ったメニュー（フローズンヨーグルト）

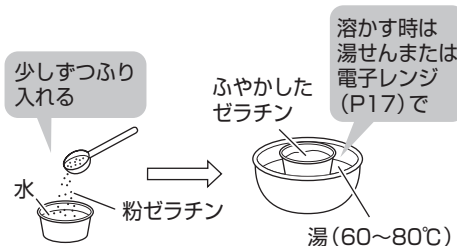
ご使用前に部品をお手入れ(P24)の要領で洗ってください。
部品を洗った後、もとどおりに組立てます。

1 材料を準備する。

● 配合は P18のメニュー集をご覧ください。

2 下ごしらえをする。

①粉ゼラチンを水にふり入れ、約3～5分おいてふやかし、湯せんまたは電子レンジ（P17）で透明の液状になるまで溶かします。

少しずつふり入れる
水
粉ゼラチン
ふやかしたゼラチン
溶かす時は湯せんまたは電子レンジ（P17）で
湯（60～80℃）

②その他の材料の下ごしらえをします。

【果物や缶詰など】
ミルにかけピューレ状にする
※果物や缶詰をピューレ状にする時は、牛乳や水などを入れないでください。
食感が悪くなります。

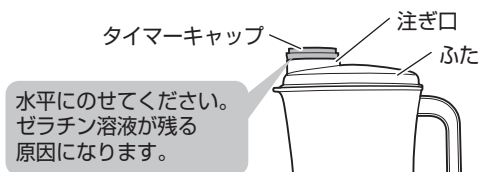
【固形のチョコレート】
温めた牛乳で溶かした後、室温でさます

【市販のジャム・グリーンティなど】
そのまま使う

3 スイーツカップにⒶの材料を入れる。

● 材料Ⓐはメニュー集（P18）の記載順に入れます。

4 材料を入れたスイーツカップをスタンド部にのせる。

● ムース羽根の付いたふたをし、タイマーキャップを逆さにして（小穴が底になるように）注ぎ口の上にのせます。
● スイーツカップはスタンド部に固定してください。（固定のしかたは、P11の手順3参照）

5 「アイス」スイッチを押し、運転しながら2-①をタイマーキャップに注ぎ入れる。

● タイマーキャップの底の小穴からゼラチン溶液が少しずつスイーツカップの中に滴下します。
約1分後、ゼラチン溶液がタイマーキャップの小穴から滴下しなくなったら「切」スイッチを押し、運転を止めます。

● ゼラチン溶液が滴下してしまわない場合でも2分でスイッチを切ってください。
タイマーキャップに残ったゼラチン溶液はスイーツカップに入れないでください。

次ページへつづく ▶▶▶

スイーツカップを使ったメニュー（フローズンヨーグルト）

6 フローズンヨーグルトの生地を容器に移し、冷凍庫で約3～4時間冷やす。

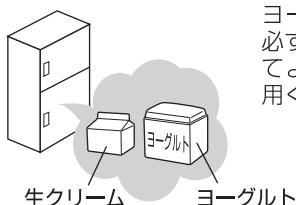
● スイーツカップは冷凍庫に入れないでください。

フローズンヨーグルトを上手に作るコツ

● 材料は正確に…

計量スプーンの計りかた

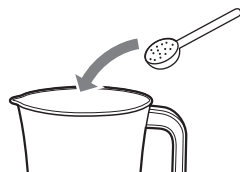
ヨーグルトは水平な所で表面をスプーンなどで平らにして計ります。

● 材料はよく冷やして…

ヨーグルト・生クリームは、必ず冷蔵庫(3～5℃)に入れてよく冷やしてから、ご使用ください。

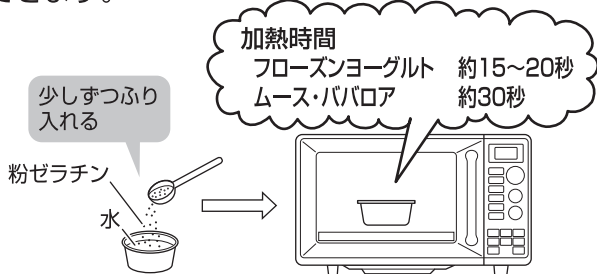
● 材料は新鮮なものを…

ヨーグルト・生クリーム・卵は新鮮なものをご使用ください。
（ヨーグルトや生クリームは賞味期間内の新鮮なものを使用しましょう。）

● 砂糖の量はお好みに応じて、加減してください。

ヨーグルトはメーカーやその種類によって酸味が異なります。

電子レンジを使って 下ごしらえを早くするコツ

ゼラチン溶液を作る

ふやかしたゼラチンを湯せんにかける代わりに電子レンジ（500W）で加熱すると溶液ができます。

固形のチョコレートを溶かす

容器に約1cm角に割った固形チョコレートと牛乳を入れ、電子レンジ（500W）で約1分加熱し、もう一度かきまぜて溶かします。

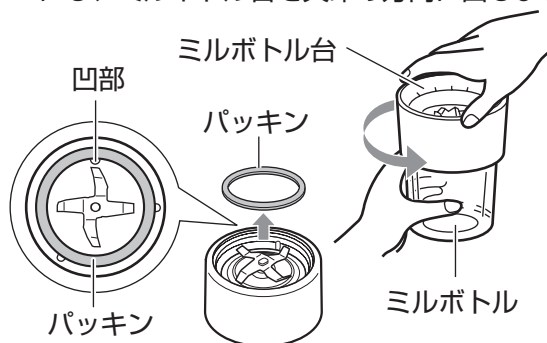
◎フローズンヨーグルトメニュー集

プレーン	ブルーベリー	ストロベリー
Ⓐ ヨーグルト(プレーン)…… 200ml 生クリーム …… 100ml 卵黄 …… 1個分 砂糖 …… 大さじ4〜5 バニラエッセンス…… 4〜5滴 粉ゼラチン …… ½袋(2.5g) 水…… 大さじ1(15ml)	Ⓐ ヨーグルト(プレーン)…… 200ml 生クリーム …… 100ml 卵黄 …… 1個分 砂糖 …… 大さじ4 ブルーベリージャム…… 大さじ2 粉ゼラチン …… ½袋(2.5g) 水…… 大さじ1(15ml) ◎ジャムはそのまま使います。	Ⓐ ヨーグルト(プレーン)…… 200ml 生クリーム …… 100ml 卵黄 …… 1個分 砂糖 …… 大さじ5 いちご …… 70g (または 砂糖 …… 大さじ4 いちごジャム …… 大さじ2) ストロベリーエッセンス… 4〜5滴 粉ゼラチン …… ½袋(2.5g) 水…… 大さじ1(15ml) ◎いちごはミルでピューレ状にします。
チョコレート	**バナナ**	**ピーチ**
Ⓐ ヨーグルト(プレーン)…… 200ml 生クリーム …… 100ml 卵黄 …… 1個分 砂糖 …… 大さじ3 チョコレート …… 70g 牛乳 …… 80ml 粉ゼラチン …… ½袋(2.5g) 水…… 大さじ1(15ml) ◎チョコレートは温めた牛乳で溶かして、さまします。電子レンジを使うと便利です。(P17)	Ⓐ ヨーグルト(プレーン)…… 200ml 生クリーム …… 100ml 卵黄 …… 1個分 砂糖 …… 大さじ4 バナナ …… 70g 粉ゼラチン …… ½袋(2.5g) 水…… 大さじ1(15ml) ◎バナナはミルでピューレ状にします。	Ⓐ ヨーグルト(プレーン)…… 200ml 生クリーム …… 100ml 卵黄 …… 1個分 砂糖 …… 大さじ4 桃(缶詰) …… 150g 粉ゼラチン …… ½袋(2.5g) 水…… 大さじ1(15ml) ◎桃はミルでピューレ状にします。
パイナップル	**アップル**	**抹茶**
Ⓐ ヨーグルト(プレーン)…… 200ml 生クリーム …… 100ml 卵黄 …… 1個分 砂糖 …… 大さじ4 パイナップル …… 70g 粉ゼラチン …… ½袋(2.5g) 水…… 大さじ1(15ml) ◎パイナップルはミルでピューレ状にします。	Ⓐ ヨーグルト(プレーン)…… 200ml 生クリーム …… 100ml 卵黄 …… 1個分 砂糖 …… 大さじ4 りんご …… 70g 粉ゼラチン …… ½袋(2.5g) 水…… 大さじ1(15ml) ◎りんごは2cm角に切り、ミルでピューレ状にします。	Ⓐ ヨーグルト(プレーン)…… 200ml 生クリーム …… 100ml 卵黄 …… 1個分 砂糖 …… 大さじ4 グリーンティ(粉末) …… 大さじ1 粉ゼラチン …… ½袋(2.5g) 水…… 大さじ1(15ml) ◎グリーンティ(粉末)はそのまま使います。

ミルの使いかた

分解

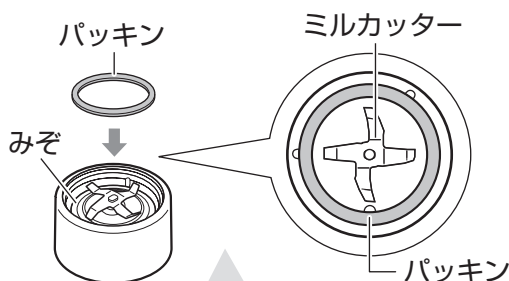
ご使用前にスタンド部以外の部品をきれいに洗ってください。

- お茶・海藻専用ミルボトル、ミルボトルを下にし、ミルボトル台を矢印の方向に回します。

<パッキンがはずれにくいとき>

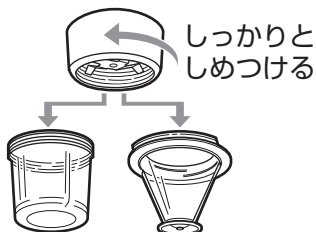
- 竹串、つまようじなどをミルボトル台の凹部に入れ、パッキンを浮かせてください。

組立て

部品を洗った後、もとどおりに組立てます。

- ミルボトル台にパッキンを取り付けます。

パッキンをみぞに確実に取り付けてください。(パッキンの上面を指で押えつけてください。)
パッキンが浮いた状態でご使用になると、ミルカッターによるパッキン破損の原因になります。

- お茶・海藻専用ミルボトル、ミルボトルを下にし、ミルボトル台を矢印の方向に回します。

しっかりと
しめつける

調理できない材料

材料がひっかかり、ミルカッターが回転しません。

- レーズンなどの水分を抜いた果物類

- たくあんなどの繊維質の多いもの

うまく粉砕できません。

- 玉ねぎ、ピーナツなど水分や油分の出るもの

故障の原因になります。

- 氷砂糖、黒砂糖、かつおぶしなどの固いもの
- 根昆布

- 霊芝、朝鮮にんじんなどの漢方薬

- お茶・海藻専用ミルボトルでは緑茶、海藻、干ししいたけ、ウコン以外の粉砕には使用しないでください。

お願い

運転中に調理物がお茶・海藻専用ミルボトル、ミルボトルの内側に付着したり、カッターが空回り運転した場合。

- 運転を停止させミル部をスタンド部からはずし、上下に振って材料を下へ落としてから再び運転します。

スタンド部の上でのお茶・海藻専用ミルボトル、ミルボトルの取りはずしはおやめください。

乾物の粉砕後、ミルカッターは熱くなっていますので触れないようにご注意ください。

熱い材料や食器乾燥器を使用しますと、ミルボトル台が変形し、パッキンが取り付かなくなりますので、おやめください。

★分解・組立ては、電源プラグをコンセントから抜いて行なってください。

使いかた

1 材料を入れる。

お茶・海藻専用ミルボトルおよび、ミルボトル内の水気・油気をよくふき取ってから材料を入れてください。

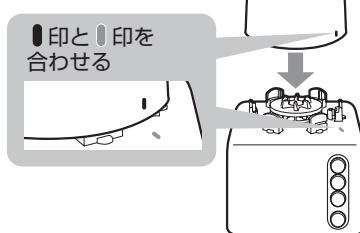
- 材料は、下ごしらえをして、最大量（P23参照）以下でご使用ください。
- 下ごしらえした材料は、

｛ドライ　：完全にさましてから
　ウェット：39℃以下で

2 ミルボトル台を取り付ける。

- ミルボトル台を矢印の方向に回します。

3 ミル部をスタンド部にのせてミルボトルを押さえながら、「ミキサー」スイッチを押して運転する。

- スタンド部の ▮ 印にミル部の ▮ 印を合わせてのせます。
- スイッチが切れていることを確認してから電源プラグをコンセントに差し込みます。
- 「アイス」スイッチで運転すると、うまく仕上がりません。
- ミルボトルを押さえないと、運転しないことがあります。

▮印と▮印を合わせる

連続運転は60秒以内にしてください。

くり返し使用する場合は、2分以上止めてからご使用ください。

4 「切」スイッチを押して運転を止め、取り出す。

- 回転部が完全に止まってから、ミル部をスタンド部からはずします。
- お茶・海藻専用ミルボトルおよび、ミルボトルを下に向け、軽くたたいて、内側に付着した調理物を落とします。
- ミルボトル台を矢印の方向に回してはずし、調理物を取り出します。
- ミルボトル台、ミルカッターに付着した調理物は、へら、スプーンなどで落としてください。
- 運転後は電源プラグを抜いてください。

ミルを使ったメニュー（ウェットメニュー）

マヨネーズ

マヨネーズ

材　料　（1回量）

卵黄……………………1個
酢……………………大さじ1½
砂糖……………………小さじ½
練からし……………………小さじ⅓
塩……………………小さじ¼
こしょう……………………少々
サラダ油……………………100ml

※サラダ油の種類によっては
うまくできないものがあります。

つくりかた

①ミルボトルにサラダ油60ml（大さじ4）と他の材料を入れ、「ミキサー」スイッチを押して約10～20秒運転します。

②①にサラダ油20ml（大さじ1⅓）を入れ、「ミキサー」スイッチを押して約10～20秒運転します。

③残りのサラダ油20ml（大さじ1⅓）を入れ、「ミキサー」スイッチを押して約10～20秒運転します。

離乳食　介護食

お好みにより塩こしょうなどで味をととのえてください。

ほうれん草のペースト

材　料　（1回量）

ほうれん草……………………40g
スープ……………………60ml

(できるだけ手づくりがよい)

つくりかた

①ほうれん草は柔らかくゆで、葉先だけを約1cmの長さに切ります。

②ミルボトルに①のほうれん草とスープを入れ、「ミキサー」スイッチを押して約1分運転します。

③鍋に②を移してひと煮し、器に盛ります。

ポテトとにんじんのくたくた煮

材　料　（1回量）

じゃがいも……………………40g
にんじん……………………10g
牛乳……………………100ml

つくりかた

①じゃがいもは皮をむいて約2cm角に切り、にんじんは皮をむいて約1cm角に切り、柔らかくゆでます。

②ミルボトルに①と牛乳を入れ、「ミキサー」スイッチを押して約1分運転します。

③鍋に②を移してひと煮し、器に盛ります。

豆腐とかぼちゃのつぶし煮

材　料　（1回量）

豆腐……………………30g
(木綿または絹ごし)
かぼちゃ……………………30g
だし汁……………………45ml

つくりかた

①豆腐は約2cm角に切ります。

②かぼちゃは皮と種を取り除いて約2cm角に切り、柔らかくゆでます。

③ミルボトルに①・②とだし汁を入れ、「ミキサー」スイッチを押して約1分運転します。

④鍋に③を移してひと煮し、器に盛ります。

白身魚とほうれん草のミルク煮

材　料　（1回量）

白身魚……………………20g
ほうれん草……………………30g
牛乳……………………75ml

つくりかた

①白身魚は熱湯でゆで、皮と骨を取り除いて細かくほぐします。

②ほうれん草は柔らかくゆで、葉先だけを約1cmの長さに切ります。

③ミルボトルに①・②と牛乳を入れ、「ミキサー」スイッチを押して約1分運転します。

④鍋に③を移してひと煮し、器に盛ります。

ミルを使ったメニュー（ドライメニュー）

ふりかけ

お茶ちりめんふりかけ

材　料（1回量）

緑茶	10g
いりごま	10g
ちりめんじゃこ	10g
塩	少々

つくりかた

①ちりめんじゃこはフライパンや電子レンジで水分をとばします。
②全材料をミルボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押して5～10秒運転します。

たらこえびふりかけ

材　料（1回量）

たらこ	20g
桜えび	5g
いりごま	大さじ½
青のり	小さじ1

つくりかた

①たらこはよく焼いて約2cmに切ってさまし、桜えびはフライパンや電子レンジで水分をとばします。
②全材料をミルボトルに入れ、「ブレンド」スイッチをチョンチョンと5～10回押します。

粉末茶

粉末緑茶

材　料（1回量）

緑茶	2g
お湯	適量

つくりかた

①緑茶をお茶・海藻専用ミルボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押して約60秒運転します。
②湯飲みに①を小さじ¼（0.3～0.5g）を入れ、お湯を注ぎよくかき混ぜます。

＜お湯の温度のめやす＞

玉露	50～60℃	番茶	熱湯
煎茶	70～90℃	ほうじ茶	熱湯

粉末海藻茶（昆布茶・ひじき茶）

材　料（1回量）

昆布（またはひじき）	2g
塩	適量
お湯	適量

つくりかた

①下ごしらえをした昆布（またはひじき）をお茶・海藻専用ミルボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押して約60秒運転します。
②湯飲みに①を小さじ¼（0.3～0.5g）と塩、小さじ¼（0.3～0.5g）を入れ、お湯を注ぎよくかき混ぜます。

団　子

緑茶団子

材　料（1回量）

玉露または煎茶	7g
白玉粉	100g
水	適量

つくりかた

①玉露または煎茶をお茶・海藻専用ミルボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押して約60秒運転します。
②ボールに白玉粉と①を入れ、水を少しずつ加えながら耳たぶぐらいの固さになるまでこねます。
③②をお好みの大きさに丸め沸騰した湯に入れます。
④浮き上がってきたら氷水に取り、水気を切ります。

ミルを使ったメニュー（ドライメニュー）

- 各材料は下ごしらえをし、最大量以下でご使用ください。
- 運転時間はめやすですので、お好みにより調節してください。

＜ミルボトル使用＞

材　料	最大量	運転時間	下ごしらえ	利　用　例
大　　豆	50g	30〜60秒	よくいってさまします。	おはぎ、もちなどの和菓子
煮　干　し	10g	30〜60秒	頭と腹わたを取り除き小さくちぎります。	だし汁、ふりかけ
白ごま・黒ごま	20g	3〜5秒	よくいってさまします。	白あえ、おひたし、ジュース
玄　　米	50g	30〜60秒	――――	スープ、クッキー生地、パン生地
コーヒー豆	30g	10〜20秒	――――	コーヒー
ざ　ら　め	50g	10〜20秒	――――	洋菓子

＜お茶・海藻専用ミルボトル使用＞

材　料		最大量	運転時間	下ごしらえ	利　用　例
緑茶	玉　　露	10g	10〜60秒	――――	粉末緑茶 チャーハン 天ぷらの衣 お茶漬け
緑茶	煎　　茶	10g	10〜60秒	――――	
緑茶	番　　茶	3g	10〜60秒	茎を取り除きます。	
緑茶	ほうじ茶	5g	10〜60秒	茎を取り除きます。	
海藻（乾燥）	昆　　布	5g	10〜60秒	裸の状態で冷蔵室内に24時間以上放置し水分をとばします。約1cmの大きさにちぎります。	海藻茶 吸い物のだし取り 料理への混ぜ合わせ
海藻（乾燥）	ひ　じ　き	5g	10〜60秒	電子レンジ(500W)で約1分30秒加熱し、水分をとばします。	
海藻（乾燥）	わ　か　め	5g	10〜60秒	約1cmの大きさにちぎります。	
その他	干ししいたけ	5g	10〜60秒	石づきを取り除き、約1cm角にちぎります。	だし汁、ふりかけ、しいたけ茶 料理への混ぜ合わせ
その他	ウ　コ　ン	3g	30〜60秒	生のウコンをよく洗い、皮をむき、厚さ1mmくらいのうす切りにして、風通しのよい場所で2〜3日天日干しする。指でパリパリと割れるくらいまで乾燥する。	ウコン茶 料理への混ぜ合わせ

＜お茶・海藻専用ミルボトル使用時の注意＞

- 茎が混入した緑茶は、ミルカッターの回転が不安定になりうまく粉砕できません。
- 根昆布、霊芝、朝鮮にんじんは、かたいため調理できません。
- ひじきを電子レンジにかける場合、ひじきの乾燥状態によっては、焦げる場合があります。

- 各材料は最大量以下でご使用ください。
- 湿った材料はフライパン、豆いり、ごまいり網または電子レンジで加熱して水分をとばし、完全にさましてからご使用ください。（昆布は焦げつくため冷蔵室で水分をとばしてください。）
- 塩加減や粗さ（粉砕時間）は、お好みにより調節してください。

お手入れのしかた

・電源プラグを抜いてください。
・お手入れは水またはぬるま湯（39℃以下）で、中性洗剤とスポンジで行なってください。
(ベンジン・シンナー・たわし・みがき粉などは使用しないでください。)
・食器乾燥器や食器洗い乾燥機を使用しないでください。
(樹脂部品の変形やボトル破損の原因となります。)

ミキサー

1 ボトルとふたを洗う。

●ボトルに水またはぬるま湯(39℃以下)を1/3ほど入れ少量の中性洗剤を加え、電源プラグをコンセントに差し込み、「ミキサー」スイッチを押し、約10秒運転した後、水洗いします。ふたのパッキンははずして水洗いできます。

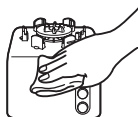
2 カッターを洗う。

●ボトル台をはずし、さらにカッターベースをはずし、水をかけながら洗います。

★必ず手袋などを着用のうえ、カッターベースを持ってください。

★パッキンを洗うときは、強く引っぱったり、無理な力を加えないでください。伸びや変形の原因になります。

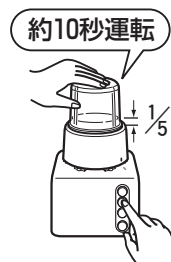
3 乾いたふきんでふき取る。

4 スタンド部の汚れはふきんでふき取る。

5 もとのように組立てる。

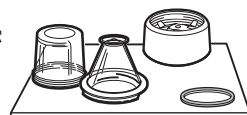
★保管時はふたをはずしてください。
（ボトル内ににおいがこもります。）

ミル

1 お茶・海藻専用ミルボトル、ミルボトルを洗う。

●水またはぬるま湯(39℃以下)を1/5ほど入れ少量の中性洗剤を加え、電源プラグをコンセントに差し込み、「ミキサー」スイッチを押し、約10秒運転した後、水洗いします。

2 ミルカッターを洗う。

●ミルボトル台をはずし、水をかけながら洗います。

3 乾いたふきんでふき取る。

4 スタンド部の汚れはふきんでふき取る。

5 もとのように組立てる。

スイーツカップ

1 スイーツカップとタイマーキャップをよく洗う。

●油分が多いのでぬるま湯（39℃以下）で洗い流し、その後中性洗剤で洗います。

2 水を入れて運転する。

●水を250ml（ブレンダー棒の先端まで）入れ、「アイス」スイッチを押し2、3秒運転してから、洗い流します。

3 ふたとムース羽根を分解して洗う。

●ぬるま湯（39℃以下）で洗い流し、その後、中性洗剤で洗います。

ムース羽根を軽くひいて抜く

4 水分をふき取る。

●水分をふき取り、ホコリなどが入らないようにムース羽根のついたふたをして保管します。タイマーキャップの取り付けも忘れないようにします。

故障かな？と思ったら

⚠ 警告	次の点検をしていただき、それでもなお異常のある時は事故防止のため電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですからおやめください。

	症　状	点　検　事　項
ミキサー・ミル	使用中に運転が止まる。	● ボトル内の材料が多いか、調理できない材料(P5、P19)が入っていませんか。 材料を減らし、調理できない材料を取り除いてください。 P3の「使用中に運転が停止したときは」の項目に従ってやりなおしてください。
ミキサー	ジュースがもれる。	● ボトルが傾いてしめつけられていませんか。 ● ボトルとボトル台のしめつけがゆるんでいませんか。 ● パッキンが正しく入っていますか。
ミル	ミルカッターが回転しない。	● パッキンが正しく入っていますか。 ● ミルボトルを押さえて運転していますか。
	ミルカッターが空回り運転する。	● ミル部をスタンド部からはずし、上下に振って材料を下へ落としてから再び運転します。

※カッターは消耗品です。ご使用の時間・頻度によっては切削性能が低下していきます。
性能低下が気になる場合は、補修用部品をお求めください。

仕様

		ミキサー	ミル	スイーツカップ
電　　源		AC100V 50-60Hz共用		
消費電力		205W	ー	ー
定格時間		連続 （4分間運転、2分間停止の繰り返し使用）	ー ※（1分間運転、2分間停止の繰り返し使用（3回まで））	連続 （4分間運転、2分間停止の繰り返し使用）
回　転　数		11,100回／分（定量水負荷時）	ー	ー
定格容量		700ml	約200ml（ミルボトルの2/3）	ー
寸法	幅	172mm	144mm	170mm
	奥行	149mm	149mm	149mm
	高さ	327mm	253mm	306mm
質　　量		2.4kg（ボトル部1.2kg）	ミルボトル： 1.8kg（ミル部600g） お茶・海藻専用ミルボトル： 1.4kg（ミル部230g）	1.6kg（スイーツカップ370g）
コード長さ		1.4m		

※ミルを繰り返し使用する場合は3回までにしてください。さらに使用する場合は、1時間以上あけてください。

保証とアフターサービス

保証書

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙についております。販売店にて所定事項を記入しますので、記載内容をご確認いただき大切に保管してください。

保証期間
お買い上げ日より1年間です。

補修用性能部品の保有期間

- ミキサーの補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。
- 性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

ご不明な点や修理に関するご相談は

- 修理に関するご相談ならびにご不明な点は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。また、ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、もよりの当社「お客さまご相談窓口」（別紙）にお問い合わせください。

修理を依頼されるときは　持込修理

25ページ（故障かな？と思ったら）に従って調べていただき、なお異常のあるときは、ご使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

便利メモ	お買い上げ日	
	お買い上げ販売店名	TEL（　　）　　－

愛情点検　長年ご使用のミキサーの点検を！

こんな症状はありませんか	●スイッチを入れても、ときどき運転しないことがある。 ●コードを折り曲げると、通電したり、しなかったりする。 ●運転中、異常な音がする。 ●本体が変形していたり、異常に熱い。 ●こげくさい臭いがする。　●その他の異常・故障がある。

使用を中止してください。
故障や事故の防止のため、電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

三洋電機株式会社
三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社
家電事業部
〒675-2332　兵庫県加西市鎮岩町194番地の4